



## BeO-Kochtipp

### Tiramisu mit Holunderblütensirup

#### Zutaten

2	Eier
4 El	Puderzucker
9 El	Holunderblütensirup
250 g	Mascarpone
180 g	Crème fraîche
1 Prise	Salz
1 ½ dl	Wasser
150 g	Löffelbiskuits

Weisse Schokoladenspäne

#### Zubereitung

Eigelb mit 2 Esslöffeln Puderzucker und 1 Esslöffel Holunderblütensirup zu einer hellen Masse rühren.

Mascarpone, Crème fraîche und 4 Esslöffel Holunderblütensirup untermischen.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, übrigen Puderzucker beifügen, kurz weiterschlagen und sorgfältig unter die Mascarponecrème ziehen, kühl stellen.

Wasser mit 4 Esslöffeln Holunderblütensirup verrühren. Boden einer Auflaufform mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen, mit einem Teil der Flüssigkeit beträufeln und die Hälfte der Mascarponecrème einfüllen.

Restliche Löffelbiskuits einzeln in die übrige Flüssigkeit tauchen, auf der Crème verteilen und darauf die restliche Mascarponecrème geben und glatt streichen, zugedeckt mindestens 5 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Schokoladenspänen garnieren, auf Tellern anrichten und nach Belieben mit etwas Holunderblütensirup übergiessen.

Tipp: Das Tiramisu hält sich im Kühlschrank einen Tag, lässt sich also auch gut vorbereiten.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

